آلو کے چپلی کباب

اجزاء:

آلو کے چپلی کباب چکن اور بیف کے بغیر ذائقہ ایسا کہ چکن اور بیف کے چپلی کباب بھی بھول جائیں گی ----

آلو کے چپلی کباب بنانے کے لئے ہر چیز آپ کے کچن میں موجود ہے تو چلیں آپ بھی جانیں اور آسان ریسیپی سے بنالیں۔

ترکیب:

⋆ آلوؤں کو دھو کر چھلکا اتار کر کدو کش کرلیں اور کچھ دیر ٹھنڈے پانی میں بھگو دیں ۔

⋆ پھر اس پانی کو بہا دیں اور کرش کیے ہوئے آلوؤں کو اچھی طرح نچوڑ لیں کہ سارا پانی نکال دیں۔ ⋆ پھر اس میں نمک، ہرا دھنیا، آدھا چمچ ادرک لہسن پیسٹ، کالی اور لال مرچ پاؤڈر، ہلدی، دھنیا پاؤڈر، میدہ، کارن فلور، مکھن، انار دانہ پسا ہوا

اور زیرہ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

⋆کباب کی ٹکیاں بنائیں، انڈہ پھینٹ لیں پھر آئل گرم کریں اور ایک ایک کباب کو انڈے میں ڈپ کر کے فرائی کرلیں۔

⋆ ہوگئے تیار آپ کے جھٹ پٹ آلو کے کرسپی سے چپلی کباب۔ اس کو چٹنی یا کیچپ کے ساتھ سروو کریں۔

03078162003